

XXIV. GP.-NR

141/A(E)

03. Dez. 2008

ENTSCHLIESSUNGSANTRAG

des Abgeordneten Pirkhuber, Freundinnen und Freunde

betreffend Einführung eines gesetzlichen Grenzwertes für *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln

Trans-Fettsäuren (*trans* fatty acids) entstehen in unterschiedlichem Ausmaß bei der industriellen Härtung von Ölen zur Herstellung von halbfesten und festen Speisefetten wie Margarinen, Back- und Streichfetten, sie können sich aber auch durch das Erhitzen und Braten von Ölen bei hohen Temperaturen bilden. *Trans*-Fettsäuren kommen auch natürlich vor, z.B. durch bakterielle Transformation von ungesättigten Fettsäuren im Pansen von Wiederkäuern. Viele Lebensmittel wie Backwaren, Fast-Food-Produkte, Snacks, Kekse, frittierte Speisen und fette Brotaufstriche können *trans*-Fettsäuren enthalten.

Trans-Fettsäuren zählen aus ernährungsphysiologischer Sicht zu den unerwünschten Bestandteilen unserer Nahrung. Ebenso wie gesättigte Fettsäuren können *trans*-Fettsäuren den Gehalt an Low Density Lipoprotein (LDL-Cholesterin, "schlechtes" Cholesterin) im Blut und damit das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen. Es gibt Hinweise darauf, dass sich die gleiche Menge an *trans*-Fettsäuren im Vergleich zu gesättigten Fettsäuren ungünstiger auswirken kann, weil *trans*-Fettsäuren zusätzlich den Blutspiegel von High Density Lipoprotein (HDL-Cholesterin, "gutes" Cholesterin) senken und den der Triglyceride steigern können. Dies sind Faktoren, die das Risiko für das Auftreten einer koronaren Herzkrankheit (KHK) bzw. für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zusätzlich erhöhen. Darüber hinaus stehen *trans*-Fettsäuren im Verdacht, an der Entstehung von Diabetes beteiligt zu sein und eine ungünstige Wirkung auf Babys im Mutterleib (Föten) zu haben. Grundsätzlich ist auch ist zu berücksichtigen, dass laut dem letzten Ernährungsbericht in Österreich ca. 15 Prozent der Kinder und Jugendlichen und gut ein Drittel der Erwachsenen übergewichtig sind, Tendenz steigend.

Da *trans*-Fettsäuren keinerlei notwendige Funktion haben, aber verschiedene Gefahren bzw. potentielle Risiken bergen, sollte der Gehalt in *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln so niedrig wie möglich sein. Weder in Österreich noch auf EU-Ebene konnte man sich bisher zu gesetzlichen Maßnahmen durchringen. In Österreich gibt es lediglich ein Versprechen der Industrie, Transfette in Lebensmitteln freiwillig zu reduzieren.

Dänemark hat ein Gesetz erlassen, das Produkte mit einem Gehalt von mehr als zwei Prozent *trans*-Fettsäuren im Fettanteil eines Erzeugnisses verbietet und in den USA und Kanada muss der Anteil an *trans*-Fettsäuren verpflichtend auf dem Etikett angegeben werden. In New York (USA) ist durch ein Gesetz die Verwendung von Transfetten für die Zubereitung von Speisen in Restaurants, Imbissstuben, Lokalen, Cafés und Konditoreien seit Mitte 2008 vollständig verboten. In Kalifornien werden Transfette ab 2010 in Restaurants verboten sein. Ab 2011 dürfen die Fette dann auch nicht mehr in Produkten enthalten sein, die im Einzelhandel angeboten werden. Einen Grenzwert für *trans*-Fettsäuren in Fetten und Ölen gibt es in der Europäischen Union für Säuglingsnahrung (kleiner 4 % des gesamten Fettgehalts nach der Diätverordnung) und Olivenöl. Ansonsten existieren keine Grenzwerte für *trans*-Fettsäuren.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgenden

ENTSCHLIESSUNGSANTRAG:

Der Nationalrat wolle beschließen:

Die Bundesregierung wird aufgefordert, im Licht des vermehrten Auftretens von ernährungsbedingten Erkrankungen dem Nationalrat einen Gesetzesentwurf zur Beschlussfassung zuzuleiten, in dem ein gesetzlicher Grenzwert für *trans*-Fettsäuren in Lebensmitteln mit einer Obergrenze von maximal zwei Prozent festgelegt wird.

Ferner wird die Bundesregierung ersucht, auf EU-Ebene darauf hinzuwirken, dass mittelfristig der Einsatz von *trans*-Fettsäuren bei Lebensmitteln EU-weit verboten wird.

In formeller Hinsicht wird die Zuweisung an den Gesundheitsausschuss vorgeschlagen.

